Rezept

Getrocknete Apfelringe

Ein Rezept von Getrocknete Apfelringe, am 12.10.2024

Zutaten

- **2 EL** Zitronensaft
- **600 g** Äpfel (z. B. Boskop, Elstar)
- **½ TL** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 120 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 7 g KH

Zubereitung

1. In einer Schüssel Zitronensaft und Salz mit 400 ml Wasser vermischen. Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel auf dem Gemüsehobel in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden und sofort in das Zitronenwasser legen. Ca. 5 Min. ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausheben, auf einem sauberen Küchentuch verteilen und trocken tupfen.

2. Den Backofen auf 100° vorheizen. Den Rost mit Backpapier belegen und die Apfelringe leicht überlappend darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) 3-4 Std. trocknen lassen, bis sie weich und elastisch sind. Die Ofentür mit einem Kochlöffel einen Spaltbreit offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Apfelringe mehrmals wenden.

3. Die Apfelringe herausnehmen und auf dem Rost abkühlen lassen, dann in ein Schraubglas füllen. Kühl und trocken gelagert halten sie sich 3-4 Monate.